Antes de INSTALAR ou UTILIZAR seu equipamento, por favor, leia atentamente este manual.
Temos a certeza que lhe será bastante útil.

PARABÉNS!

Voce adquiriu um produto testado e aprovado por muitas construtoras e consumidores.

Nossos produtos são sinônimo de tecnologia, bom funcionamento, qualidade e segurança.

A seguir apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Se precisar obter mais informações, entre em contato conosco pelo telefone 51 3442-7262 ou e-mail vendas@metamold.com.br

Manual de Instruções

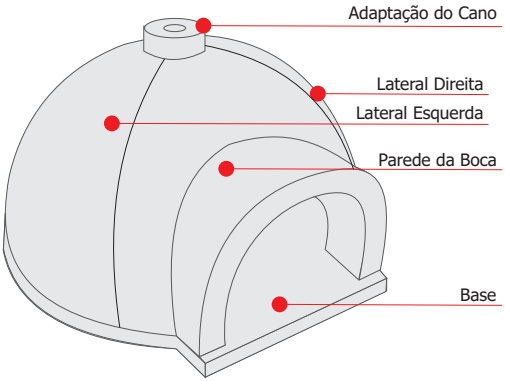
FORNO-DE-PIZZA

FM-80i

INDICE . . . . . PAG.
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DO EQUIPAMENTO. 03
PRÉ-MOLDADO 03
CHAMINÉ 04
ALGEROZ. 04
INSTRUÇÕES PARA REVESTIMENTO. 04
INSTRUÇÕES PARA USO 05
DIMENSÕES 07
CONDIÇÕES DA GARANTIA. 08

Instruções de Montagem do Equipamento

FIGURA 01



A montagem se dá pelos seguintes passos:

a) Primeiramente vamos conhecer as partes de nosso kit pré-moldado de FORNO CAIPIRA. Veja a figura;

b) Monta-se os pés para a BASE, em alvenaria, tomando os devidos cuidados com o nivelamento. Com altura de 0,90 m a 1,20 m, considerando o piso pronto;

c) Sobre uma base de alvenaria, assente as 2 partes da base com areia, nivelando-as e rejuntando-as com massa de cimento refratário. Deixe secar por pelo menos uma hora para prosseguir na montagem.

d) Após, montar primeiramente a parte da boca e, em seguida, as demais partes restantes da abóboda, sempre rejuntando-as com massa de cimento refratário.

e) Na montagem da chaminé, é importante, não essencial, a colocação de um registro tipo damper. É também importante que esta chaminé, na necessidade de mudança de direção, utilizar duas curvas de 45°, e que passes pelo menos um metro acima do telhado;

f) REVESTIMENTO TIPO CAIXOTE: recomendamos o revestimento do forno tipo caixote, e a colocação de um elemento isolante (areia, argila expandida, vermiculita, etc.) entre as paredes do caixote e a cúpula do forno, pois nesse sistema é menos comum o aparecimento de microfissuras no revestimento;

g) REVESTIMENTO TIPO CÚPULA: neste tipo de revestimento do forno, é mais provável o surgimento de fissuras no revestimento pela dilatação do forno, então é necessário maior cuidado com o isolamento, sendo ideal o uso de isolante térmico de boa qualidade (manta refratária de rocha ou cerâmica) com espessura minina de 5cm, entre a cúpula do forno e o revestimento;

h) Para utilização do forno ao ar livre torna-se necessário protegê-lo com cobertura de telhas;

i) Não ligar o forno antes de 28 dias de fabricação, vide data na parte interna;

j) CONSULTAR O MANUAL DE USO ANTES DE ACENDER O FOGO.

Atenção

Podem ocorrer pequenas fissuras internas na cupula, estas fisuras são normais e não comprometem a segurança e estrutura do forno.

A montagem se dá pelos seguintes passos:

a) Primeiramente vamos conhecer as partes de nosso kit pré-moldado de FORNO CAIPIRA. Veja a figura;

b) Monta-se os pés para a BASE, em alvenaria, tomando os devidos cuidados com o nivelamento. Com altura de 0,90 m a 1,20 m, considerando o piso pronto;

c) Sobre uma base de alvenaria, assente as 2 partes da base com areia, nivelando-as e rejuntando-as com massa de cimento refratário. Deixe secar por pelo menos uma hora para prosseguir na montagem.

Chaminé

Para instalar as chaminés o kit pré-moldado deve estar instalado a pelo menos 01 hora, quando a argamassa de assentamento já estiver um pouco endurecida, pois isso evitará o desnivelamento do equipamento.

Os chaminés fabricados pela HP Dimetal são confeccionadas em chapa galvanizadas, o que exige a fixação por meio de parafusos e/ou rebites.

É importante que os encaixes entre as partes seja de pelo menos 3 cm, encaixes justos, com material fornecido sob medida . As inclinações não devem ultrapassar 45º e devem ser realizadas com os joelhos especialmente desenvolvidos para esse fim.

Sempre que a chaminé passar por um telhado, sugerimos a contratação de um profissional em funilaria ou acabamentos em telhados. Estes acabamentos devem ser feitos por pessoas experientes, para que não ocorra infiltrações etc.

Algeroz

Sempre que a chaminé passar por um telhado, sugerimos a contratação de um profissional em funilaria ou acabamentos em telhados. Estes acabamentos devem ser feitos por pessoas experientes, para que não ocorra infiltrações etc.

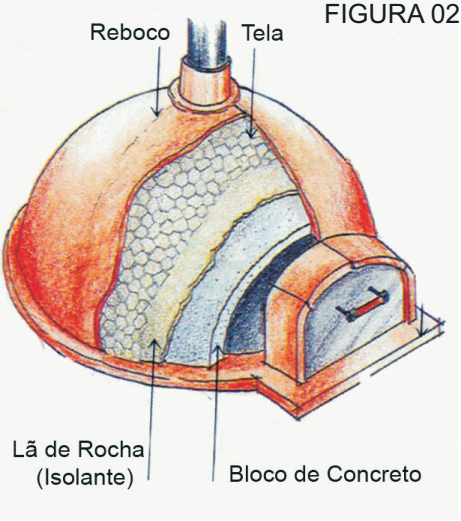
Instruções para Revestimento Externo

Seu equipamento foi projetado para ser revestido externamente, abaixo segue algumas dicas:

- **Reboco:** Para que o reboco permaneça sem fissura é necessario fazer isolamento adicional. Esse isolamento, é feito normalmente com lã de rocha ou material similar. Logo após pode coloca-se uma tela para estruturamento e entao o reboco. Daí, então pode-se pintar ou revestir com pastilhas ou similares. Ver na figura 02 o exemplo deste tipo de revestimento em forno.
- **Alvenaria de Tijolo ou Granito:** no revestimento com alvenaria comum é necessário deixar espaço de 1 a 2 cm entre o tijolo e o equipamento. Pode-se, opcionalmente, fazer isolamento com lã de rocha ou similar. Esse espaço ou isolamento evitará

- rachaduras posteriores em paredes. Os pés do equipamento, quando feito na obra, deve ser independente da alvenaria.
- **Fixação da pedra de Acabamento:** Esse acabamento usado em praticamente todas as churrasqueira deve ter atenção especial na escolha do tipo da pedra, que deve ser algo que resista calor e também no momento da fixação. No momento do assentamento, deve-se assentar a pedra apenas na alvenaria, mesmo que ela cubra o kit. A não observancia deste item ocasionará fissuras na pedra ou na lareira. E, consequentemente perca de garantia.

FIGURA 02



Instruções para Uso

1. Primeiro Acendimento:

a. Providencie lenha seca .
b. Verifique se o regulador (se for o caso fica na parte interna superior) está na posição aberta.
c. Inicie o fogo.
d. Aumente gradativamente a quantidade de lenha até atingir o ponto ideal de queima
e. Não acender antes de 30 dias após a fabricação. Indicada na base.

2. O Damper:

a. Verifique se o damper esta aberto. Fornos METAMOLD possuem um regulador que controla a saída de gases. Antes de iniciar o fogo verifique se o damper está na posição aberta.
b. NÃO ACENDA O FOGO COM O DAMPER FECHADO.
c. FECHE O DAMPER APÓS O USO.

3. Iniciando o Fogo:

a. PRIMEIROS AQUECIMENTOS - Colocar uma latinha (sardinha,goiabada, etc.) vazia, com um pouco de álcool e, uns 3 pedaços de lenha (sempre seca) de aproximadamente 5x20cm, deixando queimar até acabar o álcool, fique com atenção e não permita que as labaredas tenham contato com a cúpula do forno, repita este processo por duas horas, sempre tendo atenção para as labaredas não terem contato com o forno, este processo deverá ocorrer com a porta aberta. Em continuação, repetir o mesmo processo, só que aumentando a quantidade e o tamanho da lenha, deixar a lenha virar brasa, para novamente jogar mais 5 ou 6 pedaços de lenha, refazer este processo durante 3 horas, mantendo o registro do chaminé fechado e a porta do forno aberta. No final do processo,

estará pronto para o primeiro uso, A TEMPERATURA INTERNA NUNCA DEVE ULTRAPASSAR OS 200°C neste período

b. AQUECIMENTO PARA USO - Repetir o processo indicado no aquecimento inicial, mas desta vez deve-se continuamente ir aumentando a quantidade de lenha por aproximadamente 2 horas. Através de uma observação visual consegue-se detectar que o forno atingiu a temperatura para uso: Ao iniciar o aquecimento as paredes internas do forno ficam enegrecidas, com fuligem de fumaça aderida as mesmas, no decorrer do tempo esta fuligem vai sumindo, o que chamamos de o "forno estar limpando", este processo é continuo, caso em algum momento a fuligem aumentar é sinal de que esta faltando lenha, quando esta "limpeza" estiver atingindo a metade da cúpula, estaremos com o forno aquecido para uso, este processo deve durar aproximadamente 2 horas. Após atingir o ponto de uso encostar as brasas nas laterais da cúpula, e caso tenha excesso o retire com muito cuidado;

c. UTILIZAÇÃO APÓS AQUECIDO - para pizza devemos manter pequenos pedaços de lenha com labareda, pois a pizza exige a temperatura mais alta, por volta de 250° e as labaredas permitem um cozimento homogêneo entre a massa e os recheios da pizza, com o forno devidamente aquecido coloque a pizza diretamente sobre o concreto do forno e demora-se aproximadamente 1 minuto no máximo para assa-la; para pães e similares deve-se ao atingir a temperatura máxima retirar a metade da brasa, deixar o forno baixar a temperatura interna para aproximadamente 200°, colocar os pães dentro de uma assadeira e fechar a porta, verifique periodicamente o cozimento até conseguir a pratica necessária para melhor aproveitar os recursos do forno; para assados de qualquer natureza, retirar praticamente toda a brasa do interior do forno, sempre tomando os devidos cuidados para evitar queimaduras, esperar o forno atingir aproximadamente 180°, colocar o assado dentro de uma assadeira e deixar a porta fechada. SOMENTE A EXPERIENCIA ADQUIRIDA COM O USO DO FORNO FARÁ VOCE CONSEGUIR USUFRUIR TODO O POTENCIAL DE SEU FORNO

4. Para Apagar o Fogo:

a. Deixe que se extinga naturalmente. Não utilize água para apagar o fogo.

5. Removendo as Cinzas:

a. Não remova as cinzas com a Forno quente ou com a lenha em brasa. Há riscos de acidentes. Limpe sempre no dia seguinte com as brasas apagadas. Você pode contar com acessórios especifico fornecido por nós ou vassoura e pá do dia-a-dia.

6. Capacidade:

a. Todo equipamento tem limitações. Não ultrapasse a capacidade de combustão da zona de fogo. Se acidental-mente você exagerou na quantidade de fogo, e isto esteja pondo em risco o equipamento ou sua residência, utilize um extintor de incêndio do tipo Pó Químico. (Tipo o do carro). A garantia não cobre problemas causados por excesso de fogo.

7. Como Limpar?

a. Se seu forno for equipado com gaveta, remova, no dia seguinte ao uso, as cinzas de seu interior. Para remover as cinzas da Forno sem gaveta você pode contar com acessórios especifico fornecido por nós ou vassoura e pá do dia-a-dia, e colocar num recipiente (sempre com a cinza já fria). Nunca lave o material refratário interno da Churrasqueira, pois poderá danificá-lo.

8. Cuidados:

a. ATENÇÃO: FOGO É COISA SÉRIA.

b. Nunca esqueça que você está manipulando fogo em sua casa (mesmo que controlado). Aja com cuidado, evite que crianças brinquem com o fogo e que objetos e produtos inflamáveis sejam deixados nas proximidades. Riscos de queimaduras.

c. NAO PERMANECER PROXIMO AO FOGO QUANDO ACESO, EM ESPECIAL AS CRIANÇAS. Há sempre riscos de choques térmicos, fagulhas que se desprendem e saltam etc.

9. Conservação:

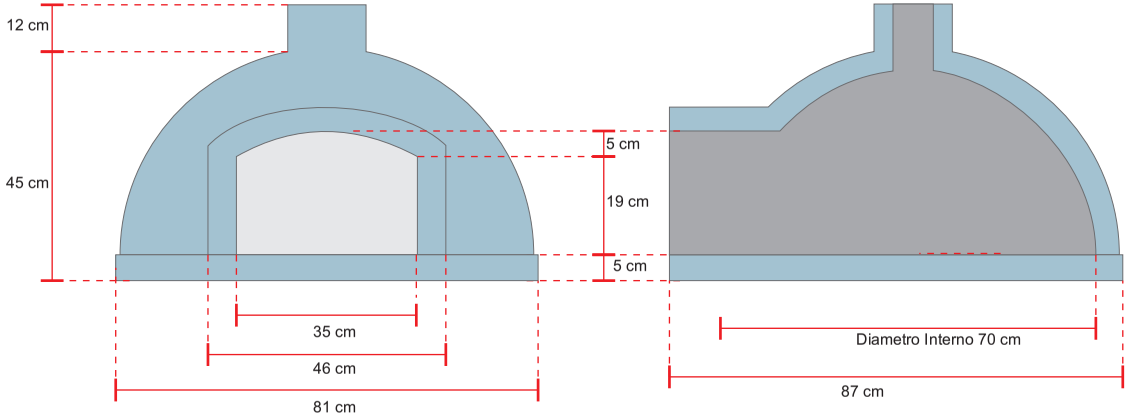
a. Evite usar lenhas de madeiras não recomendadas, para uso em lareiras, pois assim sua chaminé evitará necessidade de manutenção prematura. Madeiras com tinta ou vernizes também tendem a causar problemas nas chaminés, alem de exalar odores prejudiciais à respiração humana ou de animais domésticos.

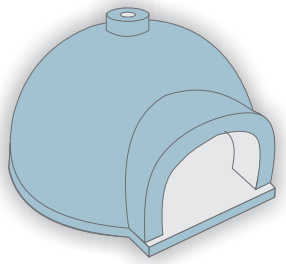
b. Retire o excesso de fuligem da zona de fogo com uma escova dura. (Nunca use escova de aço)

c. Em alguns casos, podem ocorrer infiltrações de água de chuva pelo COLARINHO DE VEDAÇÃO DO TELHADO (Algeroz). Fique atento, principalmente nas primeiras chuvas. Se perceber filetes de água escorrendo pela chaminé, chame imediatamente o instalador de sua sua lareira. No caso da instalação ser feita pela HP DIMETAL-METAMOLD, a garantia da vedação é de 6 meses. Depois deste prazo o serviço será cobrado.

d. A infiltração permanente ou por certo período de tempo poderá danificar a lareira e comprometer a garantia de 02 (dois) anos da mesma. Conserve seu equipamento sanando imediatamente qualquer infiltração de água.

Dimensões





CONSIDERAÇÕES:

- As medidas reais podem variar até 1% das medidas nominais.
- As medidas podem, também, sofrer alterações com o volume da massa para assentamento das partes.
- A METAMOLD reserva-se do direito de fazer alterações sem aviso prévio
- O pés (sóculo) são vendidos separadamente
- O agregado principal da fabricação é refratário o que torna o equipamento frágil a choques físicos
- Peso aproximado da churrasqueira: 220 kg.
- Ao revestir com alvenaria ou outro material, manter o revestimento afastado a pelo menos 1,0 cm.
- Ao instalar o acabamento com pedra tipo granito ou similar, verificar a resistência mineral ao calor, pois pode variar de material para material. Importante assentar esse acabamento apenas na alvenaria (ver Manual de Instruções).
- Kit composto de 10 pçs mais ferragens.

- **Garantia**

- Este equipamento foi projetado e é recomendado apenas para uso domestico. A utilização comercial do produto acarretará na perda de garantia.
- A garantia é de 1 ano nas partes fixas, contra qualquer defeito de fabricação, a contar da data de venda na Nota Fiscal.
- Esta garantia é somente válida na Fabrica ou Postos Autorizados, desde que:
  - O produto de o equipamento tenha sido instalado e/ou usado segundo as instruções, funções e aplicações contidas neste manual.
  - O equipamento não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoal não autorizado pela fábrica.
  - Apresentar Nota Fiscal ao procurar Assistencia Técnica.
- A não observância de qualquer uma das condições acima exime a Fábrica de efetuar sem ônus o reparo do defeito apresentado.
- Eventuais ônus por conta do consumidor:
  - Em caso de atendimento fora da Cidade sede da Fábrica, será pago Taxa de Visita, conforme estabelecido pela Fábrica
  - Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do equipamento, negligencia e/ou mau uso por parte do consumidor;
  - Má instalação ou instalação em local sujeito a intempéries (maresia, etc...)
  - Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela Fabricas

- **Contatos:**
  - METAMOLD e HP DIMETAL
  - Site: www.metamold.com.br ou www.hpdimetal.com.br
  - E-mail: vendas@metamold.com.br
  - Fones: 51 3442-7262